

切り干し大根のごまネーズ



* 料理分類…副菜

* 調理分類…

* 主材料…野菜

* 使用機器…釜

* 提供温帯…冷

◆材料◆ 30人前

<材料>	<分量>	<切り方>
● 切り干し大根	210 g	2cmに切る
● 鶏肉細切れ	450 g	
● キャベツ	450 g	千切り
● 人参	240	千切り
● うすくちしょうゆ	60 g	
● 本みりん	30 g	
● ノンエッグマヨネーズ	210 g	
● 鶏ガラスープ缶	15 g	
● 米油	150 g	
● 白ごま	15 g	
● 水	150 g	

※赤字で表示されている材料は、大阪府学校給食会取り扱い商品です。

◆作り方◆

- ① 切干大根は、ごみをとってしっかり洗い、水につけ戻す。
- ② 釜に油をいれ、鶏肉を炒める。
- ③ 人参、切り干し大根を入れ炒める。
- ④ 最後にキャベツを入れ炒める。
- ⑤ 調味料を入れ炒める。